Consultation des détails des modules

Service des vins français et aide à la gestion des stocks - FORGR5

Code du module:	FORGR5
Unité capitalisable:	Service des mets et des boissons 3 (SEMEB3)
Profession:	Serveur de restaurant
Diplôme / Certificat:	Diplôme d'aptitude professionnelle
Méthodes d'évaluation:	Mise à l'essai, Evaluation continue des compétences

Grille d'évaluation du module en entreprise

1

L'apprenant est capable d'informer le client sur la carte des vins du restaurant.

Note maximale: 18

INDICATEURS

- est familiarisé avec l'organisation de la carte
- décrit la typicité des principaux vins sur la carte

SOCLES

La carte des vins du restaurant est connue.

2

L'apprenant est en mesure de conseiller le client sur l'accord « vins et mets ».

Note maximale: 12

INDICATEURS

- cite les règles de base de l'accord « vins et mets »
- fait des suggestions

SOCLES

L'accord « vins et mets » est connu.

3

L'apprenant est capable de présenter, ouvrir et servir les vins français.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- fait la mise en place
- présente la bouteille de vin et donne les explications adéquates
- ouvre la bouteille de vin
- respecte la température et l'ordre de service

SOCLES

Le vin est servi correctement.

4

L’apprenant est capable de faire une commande de marchandises.

Note maximale: 6

INDICATEURS

- contrôle le stock et définit les besoins
- fait un bon de commande
- passe la commande

SOCLES

La commande de marchandises est bien réalisée.

5

L'apprenant est capable de réceptionner les marchandises.

Note maximale: 12

INDICATEURS

- réceptionne et contrôle les marchandises à l’aide du bon de commande, du bon de livraison et de la facture - réagit en cas de non-conformité
- range les marchandises

SOCLES

La réception des marchandises est correcte.